

# BEDRE MÅLTIDER

– en systematisk gennemgang af kommunale cases til videreudvikling i Mad & Måltider

## Indledning

På Bedre måltider (<https://www.sst.dk/da/bedremaaltider>) beskrives cases inden for mad- og måltidsområdet. Kommuner i hele landet har mulighed for at byde ind med cases om alt fra specialkost til organisering af samarbejde på måltidsområdet. I Odense vil vi gerne lære af erfaringer fra andre kommuner. Vi lader os inspirere og bygger oven på de ideer, der kan anvendes i Odense Kommune.

## Proces

Mad- og måltidsmentorerne og diætisterne gennemgår nye cases og beskriver, om det er noget, der vurderes som relevant at arbejde med i Odense Kommune. Mad- og måltidsmentorerne og diætister samt ledelsen af Mad & Måltider holder hvert halve år et møde, hvor nye case præsenteres.

På mødet besluttet, hvad vi vil vide mere om ift. en eventuel viderebygning eller implementering af en case i Odense. Derefter kontaktes de relevante kommuner, og der planlægges evt. en virtuel eller fysisk studietur for at lære mere.

Cases med rød skrift er nye cases, som endnu ikke er diskuteret.

Cases i blå rubrikker er cases fra Odense Kommune.

Titel	Indsats	Kommune	Brugbart
<b>Ernæring</b>			
Tværfagligt samarbejde forstærker livskvaliteten	Et godt tværfagligt samarbejde mellem ernæringsassistenter og plejepersonale har i Aarhus kommune ført til, at kost og ernæring til beboerne på kommunens plejehjem er forbedret. Samarbejdet har desuden medført, at beboerne oplever en højere livskvalitet.	Aarhus	Nej, ikke nu og her. Men der er god inspiration at hente.
Vejning giver viden til at sikre ernæring	I Viborg Kommune har regelmæssige vejninger af ældre borgere sikret, at plejepersonalet lettere kan iværksætte ernæringsindsatser efter behov. Det har ført til øget livskvalitet blandt borgerne og færre indlæggelser som følge af forkert ernæring.  (både på plejecentre og hjemmeboende).	Viborg	Ja, kan evt. bruges som inspiration til egne procedurer.  Evt. i forhold til at tilbyde vejning ved indflytning på plejecentre og vejning af hjemmeboende.
Tværfaglige teams samarbejder om ældres mad og ernæring	Et fokus på mad og ernæring for den enkelte borger har vist sig gavnligt i Skanderborg Kommune. Ved hjælp af tværfaglige ernæringsteams har de øget vægt og skabt højere livskvalitet blandt beboere på plejehjem.	Skanderborg	Det vil være for ressourcekrævende med mange plejecentre. Men der er masser af inspiration og ønsketænkning.

	(gennemgang af screeninger mm.)		
Ernæringsassistenter bringer mad ud til hjemmeboende borgere	I Glostrup Kommune har ernæringsassistenter leveret mad til hjemmeboende borgere. Det har skabt en tæt relation mellem borgere og ernæringsassistenter, og det har været med til at højne kvaliteten af maden.  (Ernæringsassistenter leverer maden og får feedback.)	Glostrup	Spændende, men ikke relevant lige nu.
Hyggeligt samvær og nye smagsoplevelser styrker appetit og madmod	På plejecentret Kollektivhuset i Randers Kommune har initiativet 'Fælleskaffe på tværs' skabt god stemning omkring et ugentligt fælles mellemmåltid for beboere.	Randers	Tja, det er god inspiration til plejecentrene - men ikke noget, som vi kan prioritere nu.
Samarbejde med diætist forebygger underernæring	Underernæring er en udfordring for ældres helbred og livskvalitet. Derfor er plejepersonalet i Odense Kommune blevet undervist i at ernæringsvurdere borgere, så underernæring opdages tidligt.  (MERE)	Odense	
Anretning i hjemligt porcelæn og små portioner øger plejebeboeres appetit i Aarhus	Gammelt service med farve, der erstatter hvide tallerkener, og små skåle, så elementer kan holdes adskilt + ekstra mellemmåltid mellem morgenmad og frokost	Aarhus	Det kunne være oplagt at gennemgå centrenes service, og evt. opdatere/supplere/udskifte efter behov. Muligt tiltag for mentorer i efteråret?
Møder giver fokus på ernæring på plejecentre i Vordingborg	Formålet med de månedlige møder er at sikre, at fokus på ernæring på plejecentrene fastholdes, og at ernæringsrelaterede problemstillinger systematisk opspores.	Vordingborg	

Tidlig opsporing styrker ernæringstilstand hos borgere i Odder	En fast praksis for månedlige vejninger og systematisk opfølgning på borgernes ernæringsstatus. Det er nogle af de tiltag, som Odder Kommune har introduceret, for at forbedre ældre hjemmeboende borgeres ernæringstilstand.	Odder	
Tværfaglig ernæringsindsats gavner svækkede ældre i Frederiksberg	Frederiksberg Kommune har etableret rejsehold med ergoterapeuter og kliniske diætister, som bakker pleje- og hjemmeplejeenhederne op med henblik på at styrke og udvikle ernæringsindsatser.	Frederiksberg	Lyder spændende, men det er vist en større indsats.
Klinikassistent sætter fokus på tand- og mundhygiejne i Roskilde (Ernæring)	Ansættelse af en klinikassistent i det ernæringsfaglige team har sat fokus på mund- og tandhygiejne blandt plejepersonale og har givet bedre mund- og tandhygiejne hos ældre borgere i Roskilde.	Roskilde	Tja
Odense Kommune sikrer fællesfagligt fokus på ernæring gennem spil	Ernæringsspillet går ud på at sammensætte en dagskost til konkrete borgercases, der er tilstrækkelig i forhold til kalorie- og proteinindtag. Det bliver tydeligt, når man spiller spillet, hvordan borgeren i en case kan få tilstrækkelig ernæring i sine vågne timer, ligesom spillet giver en forståelse for protein- og kalorieindhold i de enkelte fødevarer.	Odense	
<b>Madens kvalitet</b>			
"Kræsepose" øger appetitten hos småtspisende ældre	Madservice Aalborg har udviklet kager og desserter til en kræsepose, som tilbydes ældre, småtspisende borgere. Kræseposen øger borgernes energi- og proteinindtag og giver overskud til de daglige gøremål.	Aalborg	Ja, vi kan hente inspiration til videreudvikling af kræseposen.
Vildtkød sikrer nye smagsoplevelser	I Guldborgsund og Lolland Kommune har Fælleskøkkenet, den lokale madservice, lavet aftaler med lokale jægere, så ældre borgere kan få vildt på menuen. Tilbuddet har givet borgerne en særlig måltidsoplevelse og har involveret både beboere på plejecentre og borgere, som får leveret måltider efter fritvalgsordningen.	Guldborgsund og Lolland Kommune	Vi gør det allerede på en god måde.

Lokal færdigtilberedning giver kvalitetsmad på Skanderborgs plejecentre	For at løfte madens kvalitet har mad- og måltidschefen siden ansat 10 køkkenmedarbejdere, der to gange om ugen færdigtilbereder og serverer aftensmad på plejecentrene.	Skanderborg	Vi gør allerede dette via gæstekokke
Måltidsråd giver beboerne et talerør om mad og måltider på plejecentre i Ballerup	Måltidsrådet i Ballerup skal sikre høj madkvalitet i hverdagen. Måltidsrådene bliver afholdt hvert halve år på alle kommunens syv plejecentre. Beboerne kan desuden kontakte måltidskoordinatoren i perioden mellem måltidsrådene, hvis de har spørgsmål eller yderligere input.	Ballerup	Vi sætter gang i smagspanelet
Økologi styrker personalets stolthed	I Odense Kommune er 60 procent af fødevarerforbruget omlagt til økologi. Omlægningen har betydet, at maden nu laves fra bunden, og det har skabt faglig stolthed hos personalet i Byens Køkken.		
<b>Organisering</b>			
Varieret kost styrker livskvalitet og appetit	Vejen Kommunes Madservice har indført et system, så borgerne selv kan bestemme, hvad ugens menu skal bestå af. Medbestemmelsen har styrket deres livskvalitet og madoplevelse.  (komponentløsning)	Vejen	Inspiration til videre arbejde med komponentløsninger.
Det gode ry hos Byens Køkken giver glade medarbejdere	Odense Kommunes madservice "Byens Køkken" har skabt et positivt omdømme gennem markedsføring, kompetenceløft og strategiske satsninger. Det har løftet madens kvalitet og medført faglig stolthed hos medarbejderne.	Odense	
Restaurantoplevelsen gør måltidet spændende	Madservice Holstebro har skabt restaurantoplevelser for ældre borgere ved at fokusere på madens kvalitet og udseende. Tiltaget har skabt værdi for borgerne og sikret en kortere distance mellem borger og personale.  (afdækning af borgernes behov)	Holstebro	Ja, vi kunne godt lade os inspirere. Kunne evt. få en antropolog i virksomhedspraktik eller en studerende. Vi er godt fremme nu, men kunne gøre det en anden gang.
Samarbejde mellem centralkøkken og plejecentre giver lækker mad	Mad, måltider og ernæring har stor betydning for borgernes helbred, livskvalitet og evne til at fungere i hverdagen. Derfor har Odense Kommune igangsat et samarbejde	Odense	

	mellem kommunens centralkøkken og flere lokale køkkener ude på plejecentre, som har fokus på velsmagende og ernæringsrigtig mad.		
Screening for dysfagi baner vej til bedre ernæring	Plejecenter Åbakken i Thisted Kommune har indført systematisk screening af alle beboere for at opdage synke- og tyggesvæb og andre spiserelaterede udfordringer. Tiltaget skal forebygge underernæring og styrke livskvaliteten.	Thisted	Ligger hos dysfagiteamet.
Hjemmeboende borgere kan ringe og få vejledning om kost	I Nyborg Kommune kan hjemmeboende borgere få telefonisk rådgivning, hvis de har spørgsmål eller ønsker til deres mad. Det er ernæringsassistenter fra Madhuset, der sidder i den anden ende og vejleder borgerne om kost og ernæring.	Nyborg	Vi har call-centeret, som har tilsvarende opgave.
Køkkenleder giver beboeren indflydelse på maden på et plejecenter i Sønderborg	Køkkenleder afholder kostsamtaler med nye beboere. Madpræferencer og madvaner + deltager i tavlemøder 1 x pr måned	Sønderborg	Nok ikke realistisk. Men mentorerne kommer jo lidt rundt. Desuden, kan der laves en indsats om at plejepersonale skal tale medvaner med nye beboere?
Fælles undervisning styrker samarbejde om madens kvalitet på plejecentre i Rebild	Kvaliteten af maden var høj, når den blev sendt af sted fra produktionskøkkenet – men den var faldet en del, når den blev serveret på plejecentrene. Lederen inviterede derfor sig selv ud på plejecentrene for at komme til bunds i sagen. Besøgene på plejecentrene gjorde det klart, at sammenhængen mellem produktionskøkkenets og plejecentrenes arbejds gange kunne styrkes.	Rebild	Muligt mentorrolle om færdigtillæbering i efteråret,
Digital håndbog giver inspiration til måltider	Det ernæringsfaglige team i Odense Kommune har udarbejdet en måltidshåndbog. Den skal hjælpe støtte og inspirere plejepersonalet i arbejdet med mad, måltider og ernæring.	Odense	
Synlige og nummererede vægte systematiserer vejninger i Frederiksberg Kommunes hjemmepleje	Muleposer med vægte hænger synligt hos hjemmeplejen, som en påmindelse om vejninger. Vægtene er til borgere, der ikke har egen vægt i hjemmet	Frederiksberg	Det virker smart, lavpraktisk og adfærdorienteret. Jeg ved ikke om det er aktuelt i Odense? Tjek med diætister
Ansættelse af kostansvarlige medarbejdere sætter fokus på måltidet	Albertslund Kommune har sat fokus på ernæringsindsatsen på plejecentrene. Ved at ansætte kostansvarlige medarbejdere vil de sikre, at beboerne tilbydes en appetitlig og næringsrigtig kost.	Albertslund	Vi kunne måske bruge måltidsiværksættere mere til lignende opgaver.

Digitalt redskab spreder viden om dysfagi i Hillerød	Hillerød Kommune har udviklet en digital værktøjskasse om dysfagi, som plejepersonalet kan benytte sig af. Dette er kombineret med en times kompetenceløft til plejepersonalet.	Hillerød	Vi har undervist om dysfagi, og personalet har mulighed for sparring efterfølgende. Måltidshåndbog har afsnit om dysfagi.
Elektronisk kostkort sikrer den rette kost til beboere i plejeboliger i Horsens	Horsens Kommune har integreret et elektronisk kostkort i omsorgssystemet, så sygeplejersker m.fl. nemt og hurtigt kan ændre konsistenser mm hos produktionskøkkenet.	Horsens	Madbestillerne kan relativt hurtigt bestille en anden konsistens i Vores Menu. Så det er mindre relevant.
Udviklingsforum er idégenerator for den kommunale madservice i Odense	I Odense Kommune har et udviklingsforum skabt et grundlag for at forbedre den kommunale madservice. Udviklingsforummet har ført til nye tiltag, der har styrket borgernes mad, måltider og ernæring.	Odense	
Input fra borgere giver brugervenlig madbestilling i Odense (Organisering)	I Odense Kommune kan hjemmeboende borgere selv vælge og bestille deres mad via hjemmesiden 'Min Menu'. Retterne præsenteres med billeder og videoer, som gør bestillingen nem og enkel.	Odense	
<b>Rammer om måltidet</b>			
Madværksteder fremmer madglæden	På seniorhøjskoler i Roskilde Kommune tilbereder ældre borgere mad sammen på madværksteder. Aktiviteten har ikke kun givet gode smagsoplevelser, men også styrket de ældres færdigheder i køkkenet og skabt nye fællesskaber.	Roskilde	Det lyder som en spændende idé. Men ressourcerne er ikke til det nu.
Spisevenner styrker ældres livskvalitet og appetit	Frivillige i Ældre Sagen gør ældre borgere selskab under middagen. De frivillige kaldes "spisevenner" og har bl.a. ført til, at borgerne hygger sig, spiser mere og nyder måltider i selskab med spisevennerne.	Odense og Høje Tåstrup	
Små spisegrupper giver appetit og hyggelige måltider	På Meta Mariehjemmet i Vejle Kommune er langbordene skiftet ud med mindre spisegrupper. Beboerne hygger sig, og de spiser mere i de små grupper. Det har ført til vægtøgning, mere ro og socialt samvær blandt beboerne.	Vejle	Mentorerne arbejder løbende på det. Det er en del af dialogen.

Aktivitetsmedarbejdere observerer og tilpasser rammerne om måltidet	Randers Kommune har gjort det gode måltid til en integreret del af hverdagen på plejecentrene. Ved at ansætte to aktivitetsmedarbejdere, der skal observere rammerne omkring måltidet, håber kommunen på både at kunne mindske underernæring hos borgerne og højne borgernes måltidsoplevelser.	Randers	Der kan godt hentes inspiration og laves en indsats.
Buffet og valgfrihed frister til at spise mere	Den månedlige buffet på Meta-Marie hjemmet i Vejle Kommune har styrket borgernes valgfrihed og selvbestemmelse – og de forskellige retter på buffeten har fået dem til at spise mere.	Vejle	Ja, lyder spændende. Kunne man godt overveje nærmere.
Fejring af mærkedage skaber samvær	I Odense Kommune har plejecentre gjort måltidet til noget særligt: De bringer årstiderne med til bordet ved hjælp af temaer, bordpynt og madlavning med sæsonens råvarer. Det har skabt samvær og dialog.	Odense	
Masterchefs giver måltiderne et løft	På Havebæk Plejecenter i Odense Kommune er en såkaldt masterchef ansvarlig for de fælles måltider i caféen. Masterchefen er udnævnt af ledelsen til at sikre gode og hyggelige rammer om måltidet. Ordningen har ført til større deltagelse i fællesspisningerne, mere ro og socialt samvær blandt beboerne.	Odense	
Farvet service får appetitten til at stige	På Meta Mariehjemmet i Vejle kommune dækker personalet op med røde tallerkner og gule dækkeservietter til beboere med demens og Alzheimers. Det farvede service giver beboerne ro til at fokusere på måltidet og øger samtidig deres appetit.	Vejle	Vi har vist en pakke med service, som vi kan låne ud. Michelle ved det.
Ældrecaféer forbygger ensomhed i Ishøj	I Ishøj Kommune har fire ugentlige ældrecaféer skabt glæde og samvær blandt kommunens ældre borgere.  Caféerne danner rammen om et fælles måltid og afholdes lokalt i boligområder, hvor der bor mange ældre og enlige borgere, som ofte sidder alene og spiser. Borddækning, servering af maden og afrydning en fælles opgave	Ishøj	
Plejecenter på Bornholm inviterer til eksotisk spisning	Beboerne på Nørremøllecentret på Bornholm får ekstraordinære	Bornholm	Kan gæstekok tænkes ind her?

	madoplevelser en gang om måneden, når plejecenteret inviterer dem og deres familier på særlige temaaftener med underholdning og udenlandske retter.		
Lokale spisegrupper løfter ældres livskvalitet i Syddjurs	Syddjurs Kommune har igangsat et initiativ, der skal mindske ensomhed og skabe livsglæde blandt ældre borgere. Syv spisegrupper – en på hver af kommunens aktivitets- og træningscentre – skal medvirke til, at borgerne bevarer appetitten og skabe gode rammer om måltidet.	Syddjurs	Måske i forlængelse af MET?
Spisegrupper giver grobund for relationer blandt ældre i Vejen Kommune	Tiltag for hjemmeboende ældre. De frivillige værter varmer og anretter maden på baggrund af anvisninger fra Madservice Vejen. De sørger også for gode rammer om måltidet.  Spisegruppen afholdes hos frivillige vært.	Vejen	
Samtalekort inspirerer til hygge om maden på plejecentre i Randers	Mærkedagskassen består af samtalekort med nye og gamle mærkedage.	Randers	Vi har indkøbt en kasse (5 styk) og har desuden borddryttere
Trivslen vokser gennem fællessang på plejecenter i Esbjerg	Plejepersonalet synger med beboerne både før, under og efter måltidet. Det er plejepersonalet, der er ansvarlig for indsatsen, men beboerne er med til at udvælge sangene.	Esbjerg	Der er sangforslag på borddryttere, men måske vi skal gøre mere i det. Separat flyer med måneds sang eller lignet
"Borddryttere" inviterer til samtale omkring måltidet	Odense Kommune har udviklet borddryttere, som er små skilte med madfortællinger, sange og informationer om fx højtider. Borddrytterne er med til at skabe hyggelige rammer og gode samtaler om middagsbordet på plejecentrene.	Odense	



Spil vækker minder om mad hos borgere med demens i Odense	Spillet 'Mad & Minder' skaber dialog mellem plejepersonale og borgere med demens om mad og måltider. Borgerne genkalder minder og giver plejepersonalet en indgang til at arbejde med appetit og livsglæde hos borgerne.	Odense	
Fristevogne vækker appetit hos ældre på plejecentre i Ballerup	Fristevognene i Ballerup Kommune er specialdesignede kølevogne, som dagligt fyldes op med 16 forskellige energi- og proteinholdige mellemmåltider. Plejepersonalet på plejecentrene kører med fristevognene to gange dagligt.	Ballerup	
Appetitvækkere forbedrer måltidet for hjemmeboende borgere i Roskilde	Roskilde Kommune har givet chauffører og plejepersonale et kulinarisk kørekort. Initiativet er til hjemmeboende borgere, der modtager hjælp til mad	Roskilde	Kunne muligvis være relevant i de udekørende grupper (hvis det ikke er iværksættere, der giver hjælp til mad).
Spisefællesskab giver venskaber på tværs af plejeboliger i Odder	En initiativrig beboer ønskede en madklub, og det blev sat i stand på et plejecenter bestående af seks huse. En diætist stod for madlavningen og en pedel deltog. Men ellers var der kun (friske) beboere med.	Odder	Tja, måske kan OK-aktiv gøre noget lignende. Ejlstrup har indført en frokostklub.
Fleksibelt madtilbud styrker hverdagslivet	I Viborg Kommune har de skabt et aktivt hverdagsliv for beboere på plejecentre. Med hjemlighed som nøgleord er beboerne bl.a. blevet inddraget i madlavningen.	Viborg	Vi gør allerede de ting.

Specialkost			
Frisklavet kost til borgere med dysfagi giver større madglæde	Vordingborg Kommune har sat fokus på kost til borgere med tygge- og synkebesvær. Ved at udskifte den færdigfabrikerede kost med mad lavet fra bunden har de skabt større madglæde og øget appetitten hos borgerne.	Vordingborg	Vi er godt på vej.
Borgere med dysfagi foretrækker smukt smørrebrød	Mad til borgere med dysfagi virker mere indbydende, hvis det ligner de øvrige beboeres mad. Derfor har Madservice Aalborg arbejdet med udseendet på smørrebrød med modificeret konsistens, så det ligner almindeligt smørrebrød.	Aalborg	Vi er langt.
Persilleolie pynter mad til borgere med dysfagi	I Randers Kommune har de udviklet en persilleolie, der kan give maden et pift og vække appetitten hos borgere med dysfagi.	Randers	Ja, vil være nemt at implementere.
Borgere med dysfagi hygger med bløde snacks i Slagelse (Specialkost)	<b>Blomstergården har indført alle måltider i modificeret konsistens, så beboere med dysfagi kan få præcis de samme måltider og snack som de øvrige beboere. Det skaber fællesskab og hygge rund om bordet.</b>	Slagelse	Ikke realistisk i samme omfang.
Strategisk udvikling			
Arbejdsgruppe udstikker retningen for beboerinddragelse i Hjørring	Arbejdsgruppens indsats har resulteret i et kommissorium med anbefalinger og inspiration. Læs arbejdsgruppens anbefalinger her: <a href="#">Mad og måltider - Kommissorium</a>	Hjørring	Ikke et projekt, men måske vi kan finde inspiration i deres anbefalinger?
Ny strategi giver fælles fodslag om måltiderne	I Odense Kommune er flere afdelinger fusioneret til organisationen Mad & Måltider, og i den forbindelse har der været behov for at skabe fælles værdier og forståelse. Derfor har organisationen igangsat en proces om at udarbejde et nyt strategipapir, der skal sikre motivation og ejerskab blandt medarbejdere og ledere.	Odense	
Bredt fokus på mad, måltid og ernæring styrker den rehabiliterende tilgang	Odense Kommune har sat det som mål at få gjort mad, måltider og ernæring til en integreret del af de rehabiliterende borgerforløb. Kommunen har derfor udviklet MåltidsAkademiet, som skal	Odense	

	sikre, at medarbejdere tæt på borgerne har kompetencer til at inddrage mad, måltider og ernæring i deres daglige arbejde.		